



# MENU CANTINE

Du 14 au 18 Octobre 2024  
Semaine 42

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18 *
Feuilleté chou/bacon/emmental (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Velouté de courge butternut (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Pizza Regina	Betterave rémoulade (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Mijoté de dinde aux oignons Flageolets (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Roti de porc Jardinière de légumes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy) (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Risotto Saumon/épinards	Gnocchis à la tomate (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
			Fromage au choix
Compote de fruit	Chocolat liégeois	Verrine de yaourt fruits et spéculoos	Tarte aux pommes (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)

**A NOTER :** Le menu de la semaine est donné à titre indicatif et peut subir des modifications suivant l'approvisionnement.

Les repas autant que possible sont élaborés à partir de légumes et de fruits frais, si possible bio, ainsi que des produits locaux et régionaux (viande, poisson, laitage, épicerie) 100% Français avec une AOP ou LABEL ROUGE ou FABRICATION à la FERME ou BIO.

Les repas proposés sont élaborés avec de l'huile végétale tournesol ou de colza provenant de la ferme de Christophe Cantuel à Prunet.

Un astérisque \* indique un menu végétarien qui sera servi une fois par semaine. La loi Egalim a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire.